Deutschland GmbH

CATERING EQUIPMENT

ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCTIONS FOR THE USER
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

MACHINES À PETRIR À SPIRALE MODÈLE NT TYPES 5/10/20/30/40/50/70 CE

CE 0049

MACHINES POUR BOULANGERIES ET PATISSERIES

MISE EN PLACE, MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

AVANT-PROPOS

Avec le présent manuel le fabricant veut expliquer les propriétés, la qualité technique, l'installation et l'entretien de la machine à petrir à spirale.
Le manuel présent contient également les mesures de prévention des accidents, les schémas de commande et la liste des pièces de rechange.
Pour obtenir le meilleur rendement avec la machine et pour le garantir à toutes ses parties, le fabricant demande aux utilisateurs de lire le manuel présent et de s'en tenir aux modes d'emploi et d'entretien décrits.

GARANTIE

Le fabricant garantit que la machine decrite ici a été controlée à l'usine quant à l'utilité et à la securité. Une garantie de 6 (six) mois est accordée sur la machine, à l'exclusion des moteurs et des parties électriques. La garantie ne couvre pas les dommages, causés par une manipulation mal appropriée de la machine, la non-observation des instructions d'entretien, le mauvais usage ou l'usage incorrect de la machine.
Des interventions illicites, en particulier des modifications aux dispositifs de sécurité, provoquent la caducité de la garantie et libèrent le fabricant de toute responsabilité.
Pour des interventions pendant le temps de garantie, adressez-vous uniquement à votre vendeur.

F

PETRIN

TABLE DE MATIÈRES

CHAPITRE 1: DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.1 Avant propos
1.2 Données techniques
1.3 Transport et sortie de l'emballage
1.4 Mise en place
1.5 Raccordement
1.6 Limites d'emploi
1.7 Débarras

CHAPITRE 2: DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

2.1 Dispositifs de sécurité contre des dangers méchanique
2.2 Dispositifs de sécurité contre des dangers électriques
2.3 Echelle de bruit

CHAPITRE 3: DISPOSITIFS DE COMMANDE

3.1 Commande pour le mise en marche et la mise hors circuit

CHAPITRE 4: MODE D'EMPLOI

4.1 Chargement de la machine
4.2 Fonctionnement
4.3 Prélèvement de la pâte

CHAPITRE 5: INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

5.1 Préface (avant-propos)
5.2 Entretien mécanique
5.3 Entretien électrique
5.4 Nettoyage

CHAPITRE 6: PIÈCES DE RECHANGE

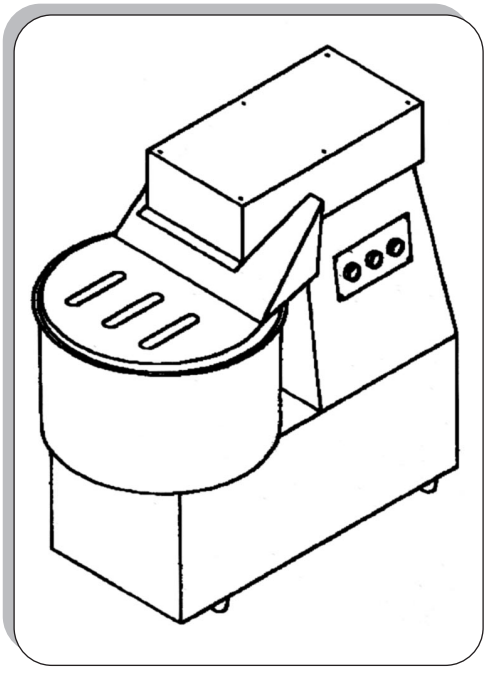
6.1 Modalité de commande
6.2 Liste de pièces de rechange et leurs codes

DESSINS
SCHÉMA ÉLECTRIQUE

CHAPITRE 1: DESCRIPTION DE LA MACHINE

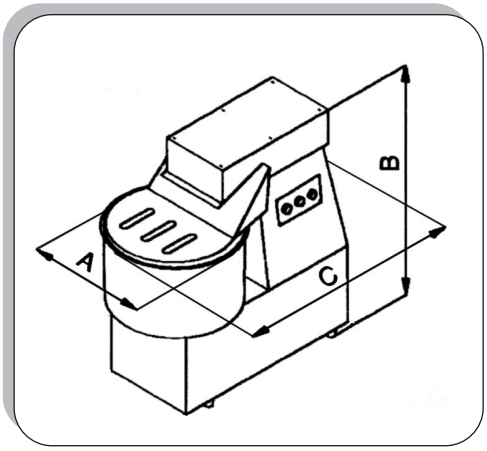
1.1 PRÉFACE (AVANT-PROPOS)

La machine a été construite conformément aux plus importantes exigences de sécurité et d'hygiène de la directive des machines 89/392/CEE (ainsi qu'aux compléments suivants: 91/368/CEE, 93/44/CEE et 93/68/CEE) et aux instructions de l'EN (normes européennes) pour machines à pétrir pour boulangeries et pâtisseries et autres produits de boulangerie.
La machine n'est construite que pour la production de pâtes à base de farine, eau, sel, sucre, graisse et huile.
Elle se compose d'une cuve tournante, dans laquelle l'outil désigné en tant que crochet-pétrisseur tourne; les deux en acier inoxydable.
Le fabricant n'est pas responsable si la machine est utilisée pour d'autres pâtes que celles mentionnées ci-dessus. En outre le fabricant décline toute responsabilité lors de modifications apportées à la machine ou le remplacement de pièces d'origine par des pièces de provenance étrangère, à moins qu'il ait expressement autorisé.
La machine ne doit etre utilisée que par des personnes formées professionellement ou instruites, et âgées de plus de 14 ans.



1.2 Données Techniques

TABLEAU 1 . Caractéristiques Générales



MODÈLE	NT5	NT10	NT20	NT30	NT40	NT50	NT70
Diamètre de la cuve (mm)	250	280	360	400	450	500	550
Profondeur de la cuve (mm)	140	195	240	260	260	330	345
Capacité de la cuve (lt)	6	11	23	32	41	64	81
1ère vitesse de la cuve (t.min.)	-	15	12	12	12	12	12
2ème vitesse de la cuve (t.min.)	24	24	19	19	19	19	19
1ère vitesse du crochet (t.min.)	-	100	77	77	80	80	80
2ème vitesse du crochet (t.min.)	155	155	120	120	120	120	120

MODÈLE	Capacité pâte (kg)	Capacité farine (kg)	A mm	B mm	C mm	Poids de la machine (kg)	Puissance de la machine (kW)
NT 5	3,5	2	280	500	550	40	0,37
NT 10	8	5	305	590	590	46	0,37
NT 20	17	11	390	685	690	75	0,75
NT 30	25	16	420	755	720	82	1,2
NT 40	35	22	480	830	780	125	1,5
NT 50	45	29	540	970	860	155	1,2-1,8
NT 70	55	36	590	1000	960	180	1,2-1,8

1.3 TRANSPORT ET SORTIE DE L'EMBALLAGE

La machine est transportée chez l'acheteur emballée dans du nylon. Elle peut être soulevée par un chariot élévateur de palettes, comme illustré sous illustration 1 ou avec une corde comme l'illustration 2. Sur demande la machine peut être posée sur palette. Pour l'enlèvement se rapporter aux illustrations 3 et 4.

ATTENTION : Contrôler la limite de charge des corroies ; elle doit être en rapport avec les poids de la machine figurant à la tabelle 1.

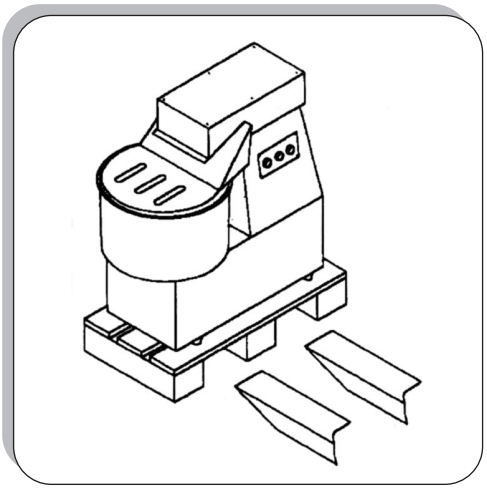


ILLUSTRATION 1

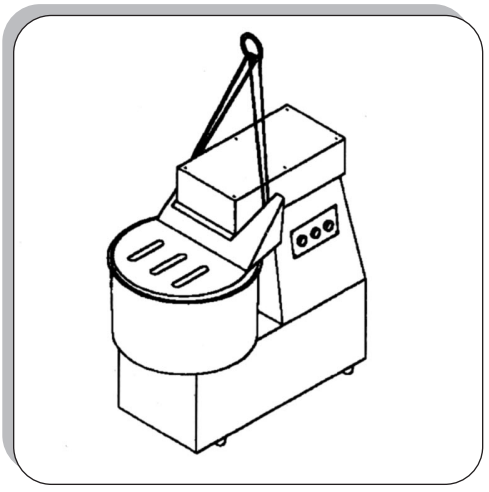


ILLUSTRATION 2

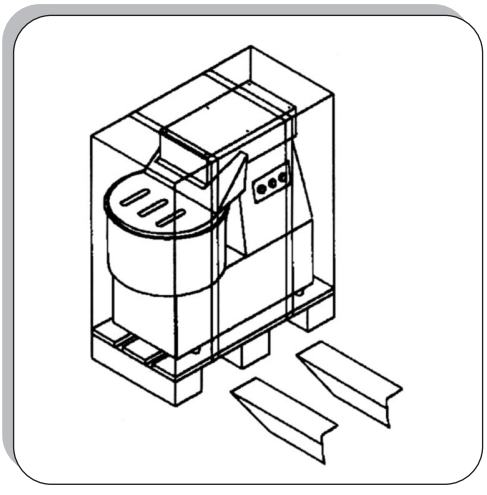


ILLUSTRATION 3

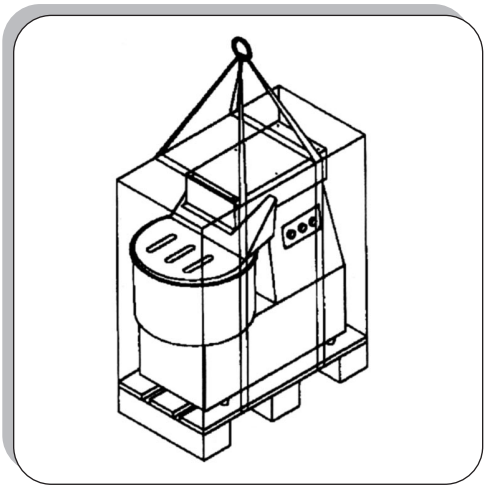


ILLUSTRATION 4

1.4 MISE EN PLACE

Placer la machine à un endroit bien déterminé pour son emploi, avec les distances de sécurité nécessaires. Pour assurer suffisament de la place pour son emploi, nettoyage et entretien, la machine doit être placèe aussi loin des murs telle qu'illustrée à la illustration 5. Ceci permet un travail sûr et évite que quelque chose se coince entre murs et cuve.
Ainsi posée la machine est simplement à poser et ne nécessite aucun ancrage au sol.

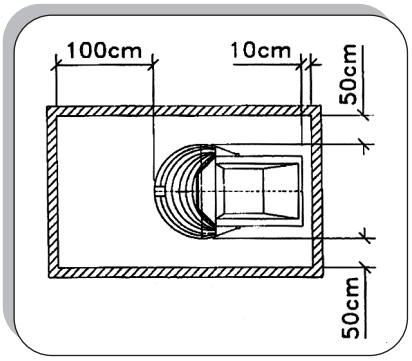


ILLUSTRATION 5

1.5 RACCORDEMENT

La machine est équipée d'un cable de raccordement électrique, qui mène à l'intérieur de la machine par l'arrière. Le raccordement de la machine au réseau est à entreprendre suivant le schéma annexé à la machine.
Contrôler que la tension indiquée sur la plaquette signalètique correspond à la tension du réseau et que la puissance de raccordement est égale ou inférieure à celle de la tension du réseau. Le raccordement doit être effectué par un interrupteur FI avec commande manuelle, pour -si nécessaire- garantir l'interruption d'amenée de courant pour les parties électriques de la machine (par ex. pendant le nettoyage ou l'entretien).
Ce dispositif doit être en mesure de garantir le courant minimum indiqué sur la plaquette signalétique, les artères de l'alimentation du réseau ainsi que la protection externe (mise à terre) et doit avoir la section nécessaire pour le raccordement.
Monter sur le câble de raccordement de la machine une fiche avec mise à terre s'adaptant à la prise avec mise à terre, et l'y introduire. Mettre la machine en marche suivant les instructions pour l'utilisation sous chiffre 4.2 et contrôler que le crochet tourne dans la direction de la fléche marquèe sur le socle au-dessous de la cuve. Au cas où le crochet tournerait dans la direction opposée, il y a lieu d'intervenir deux phases conductrices dans la fiche. La machine ne nécessite aucune autre mise au point et est maintenant prête à l'utilisation.

1.6 LIMITES D'EMPLOI

Il n'y a pas de prescriptions spéciales concernant l'utilisation de la machine. Seules les proportions du mélange d'eau et de farine doivent être exactes, c'est à dire qu'au minimum 45% d'eau par rapport au poids de la farine doit être observé. La quantité maximale de farine est indiquée dans la tabelle 1.

1.7 DÉBARRAS

Le boîtier de la machine est laqué au chaud (rêvetement de poudre), le bac, la commande, les dispositifs de sécurité et le crochet sont en acier inoxydable AISI 304.
Pour le débarras, la machine devra être décomposée en pièces détachées.

CHAPITRE 2: DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

2.1 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ CONTRE LES DANGERS MÉCANIQUES

La place de travail dans laquelle tourne le crochet est protégée par une grille de protection en acier inoxydable; les auvents sont conformes aux normes EN 294. Les auvents permettent la surveillance du processus de pétrissage avec la distance de sécurité nécessaire. La grille constitue une protection constante et maintient le développement de poussière dans les limites tolérables. Lorsque la grille de protection est relevée le micro-interrupteur situé dans la tête déclenche l'appareil.
Pour l'enclencher à nouveau l'interrupteur à pression doit être pressé sur "marche".
Sur les modèles NT/R et NT/R.VE un micro-interrupteur supplémentaire se trouve dans la partie arrière de la tête et empêche que l'appareil puisse être en marche avec la tête relevée.
Entre la cuve et le boitier il y a une distance de plus de 30 mm, conforme aux normes EN 294, pour éviter des dangers d'accidents.
Tous les organes de commande sont à l'interieur de la machine. Ils ne sont accessibles qu'avec l'utilisation d'une clef ou d'un tourne-vis et par l'enlèvement des recouvrements.

2.2 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ CONTRE LES DANGERS ÉLECTRIQUES

Toutes les parties électriques, celle étant sous courant, et les moteurs électriques son protégés par un manteau avec un indice de protection IP 54. Les parties de commande fonctionnent avec une basse tension de 24 V et sont enveloppées d'un indice de protection IP 54.
La machine est assurée contre contact à la terre. Les circuits électriques et de commande sont munis d'une sécuritè propre contre coupe –circuit et surcharge.

2.3 ECHELLE DE BRUIT

Le bruit de la machine, aussi bien non chargée que chargée entièrement, est toléré dans les limites légales.

CHAPITRE 3: DISPOSITIFS DE COMMANDE

3.1 COMMANDE DE MARCHE ET ARRÊT

1) Interrupteur de sécurité: interrompt en tout temps et totalement la rotation de la cuve et du crochet par pression sur l'interrupteur à pression. (fig.6 – ref.1)
2) Interrupteur à pression pour "marche": enclenche l'appareil lors de l'abaissement de la grille de protection et de pression sur l'interrupteur de sécurité (fig.6 - ref.2)
3) Lampe de contrôle pour réseau (fig.6 - ref.3)
4) La machine peut être livrée, sur demande, avec 2 vitesses.
   Dans ce cas il y a sur le tableau de commande un interrupteur à pression supplémentaire (fig.7 - ref.4)

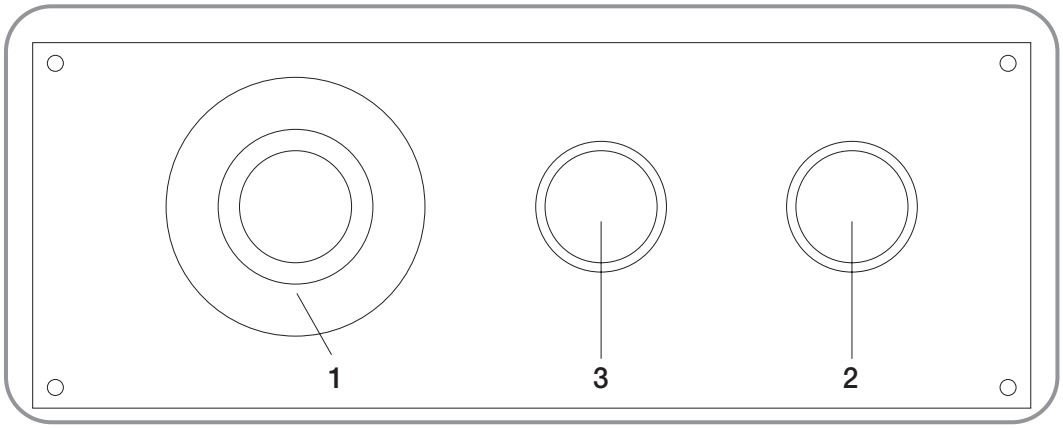


ILLUSTRATION 6 : TABLEAU DE COMMANDE AVEC UNE VITESSE

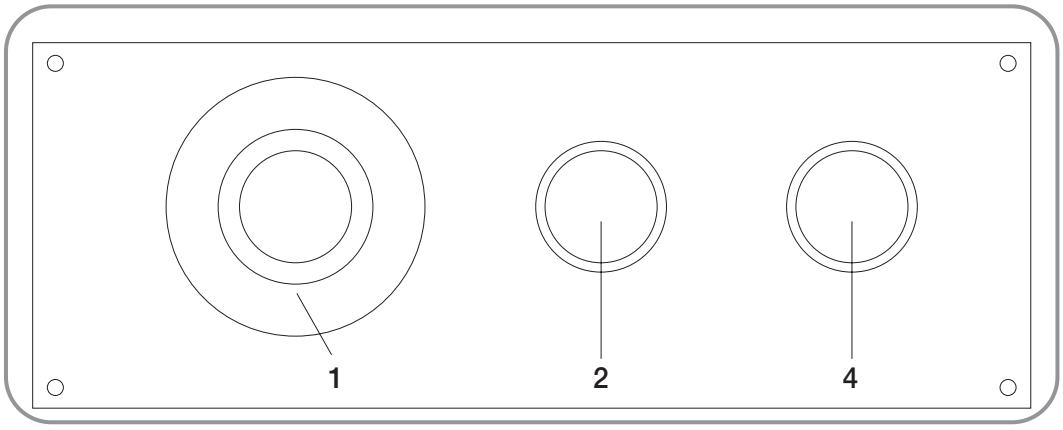


ILLUSTRATION 7 : TABLEAU DE COMMANDE AVEC DEUX VITESSES

CHAPITRE 4: MODE D'EMPLOI

4.1 CHARGEMENT DE LA MACHINE (REMPLISSAGE)

Après avoir relevé la grille de protection, verser les ingrédients suivant la recette, correspondants aux quantités indiquées dans la tabelle 1, dans la cuve. Tenir compte de la dureté maximale de la pâte telle qu'indiquée sous point 1.6. Il n'y a pas de directives particulières quant à l'introduction par ordre des ingrédients.

4.2 FONCTIONNEMENT

Après le raccordement électrique (voir 1.5) et le remplissage (voir 4.1) il faut, pour pouvoir mettre la machine en marche, rabattre la grille de protection (pour les modèles NT/R et NT/R.VE la tête relevable doit être vérouillée). Après avoir pressé l'interrupteur de sécurité, pressez l'interrupteur à pression ''marche". La machine va travailler la masse pâteuse. Après avoir constaté l'état de la pâte pétrie, la machine peut être déclenchée. Ce processus peut également être entrepris par l'interrupteur de sécurité ou en relevant la grille de protection, pendant la marche de la machine.

4.3 PRÉLÈVEMENT DE LA PÂTE

Chez les modèles NT/R la tête, après achèvement du processus de travail, peut être relevée après avoir tiré la poignée située dans la partie inferieure da la tête. Alors la pâte peut être retirée de la cuve.
Chez les modèles NT/RE, après achèvement du processus de travail, la tête peut être et la cuve extrait. Pour extraire la cuve il faut une certaine force.

IMPORTANT: Pour remettre la machine en marche, la cuve doit être relévéeauparavant remise en place correctement.

CHAPITRE 5: INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

5.1 AVANT-PROPOS

Grâce à sa construction la machine ne nécessite que peu d'entretien et rarement.
Il est impératif, avant l'entretien ou le nettoyage, de retirer la fiche de la prise. Après l'entretien ou le nettoyage, il faut controler que les protections éventuellement demontées soient correctement remises en place et fixées.

5.2 ENTRETIEN MÉCANIQUE

Contrôle mensuel de la tension de la courroie trapéziodale.
Contrôle bisannuel de la tension de la chaine et de sa lubrification.
Ces opérations peuvent être effectuées après avoir retiré les plaques de recouvrement en haut de la tête et en bas au socle.

REMARQUE : La tension de la courroie est optimale, lorsque lors d'une pression du doigt sur le côté libre de la courroie il existe une contrainte de flexion, qui est aussi fort que l'épaisseur de la courroie.

5.3 ENTRETIEN ÉLECTRIQUE

Contrôler chaque semaine le câble de raccordement et la fiche qui s'y rattache. Côntroler le fonctionnement correct du micro-interrupteur pour la grille de protection et la tête relevable chez les modèles NT/R et NT/R.VE.
En cas de court-circuit et la destruction consécutive des fusibles ceux-ci sont à remplacer par des fusibles avec les mêmes caractéristiques. Pour le remplacement il faut procéder comme suit: après avoir retiré la fiche de la prise, le couvercle de la prise peut être enlevé.
Pour d'autres réparations consulter d'abord le schema joint à la machine.

5.4 NETTOYAGE

Pour un fonctionnement impeccable de la machine et pour des raisons d'hygiène il est nécessaire d'enlever journellement les incrustations dans la cuve, à la grille de protection et au crochet. La machine entière est à épousseter, pour éviter un amoncellement de farine et de salissures sur les surfaces (cela peut en partie atteindre la masse de pétrissage).
Pour le nettoyage des produits de nettoyage de ménagers peuvent être employés. Les pièces sont alors à rincer à l'eau. Pour éliminer les incrustations, utiliser de préférence un racloir en plastique.

CHAPITRE 6: PIÈCES DE RECHANGE

6.1 MODALITÉS DE COMMANDE

Pour faciliter les recherches dans l'entrepôt et l'envoi des pièces de rechange, nous prions nos clients d'effectuer les données spécifiques suivantes :

1. *Type de machine et numéro de fabrication*
2. *Tension du moteur*
3. *Numéro de reference de la liste des piéces de rechange*
4. *Désignation*
5. *Nombre des pièces désirées*
6. *Adresse exacte et raison sociale du commettant, et avec éventuellement adresse de livraison*
7. *Mode de transport souhaité (dans le cas où il ne serait pas precisé, le fabricant se réserve le droit d'employer le mode de transport le plus approprié)*